Lycée Professionnel
J. et E. de Montgolfier

Lycée Professionnel J & E de Montgolfier
17 rue Capitaine de Canson
07100 Annonay

Tel : 04 75 32 41 50
Fax : 04 75 32 41 51

DOSSIER DE CONSULTATION

MARCHE EN PROCEDURE ADAPTEE

Marché denrées alimentaires

Personne responsable du marché:
M Djamil CHERFI
Proviseur du LP J & E de Montgolfier

Personne chargée du suivi de la procédure
M Ludovic Dos Santos
Gestionnaire de J & E de Montgolfier

SOMMAIRE

DOSSIER DE CONSULTATION 1

Article I: Objet du marché 4

Article II: Descriptif du marché 4

Lot n°1 : B.O.F.:.....4
Lot n°2 :Boulangerie :.....5
Lot n°3 :Charcuterie :.....5
Lot n°4 :Épicerie:.....5
Lot n°5 :Légumes surgelés:.....5
Lot n°6 :Poissons, viandes surgelés, Pâtisseries surgelées et glaces :.....5
Lot n°7 : Viande fraîche:.....5
Lot n°8 : Fruits et légumes:.....6
Produits bio:.....6

Article I. : Conditions du marché 8

Article II. : Durée du marché: 9

Article III. : Date limite de remise des offres 9

Article IV. : Renseignements: 9

Annexe: 1 Bordereau des prix unitaires : Lot BOF.....10
Annexe: 2 Bordereau des prix unitaires : Lot Boulangerie 13
Annexe: 3 Bordereau des prix unitaires : Lot Charcuterie 14
Annexe: 4 Bordereau des prix unitaires : Lot Épicerie 16
Annexe: 5 Bordereau des prix unitaires : Lot légumes surgelés 21
Annexe: 6 Bordereau des prix unitaires : Lot poisson et viande surgelés + Lot pâtisseries surgelées et glaces 22
Annexe: 7 Bordereau des prix unitaires : Lot viande fraîche 26
Annexe: 8 Bordereau des prix unitaires : Lot fruits et légumes 28

Article I: Objet du marché

Le présent marché en procédure adaptée (article 28 du code des marchés publics) concerne:

La fourniture de denrées alimentaires pour <u>le service restauration et le restaurant pédagogique</u> de l'établissement.

DISPOSITIONS GENERALES A TOUS LES LOTS

L'offre de prix devra obligatoirement, sauf pour le lot n°8, être accompagnée d'une fiche technique par produit mentionnant : les constituants du produit, leur pourcentage de représentation et l'analyse moyenne en principaux nutriments et minéraux.
Chaque fiche technique doit obligatoirement porter mention de tous les ingrédients figurant sur l'étiquetage .

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimum devra dans tous les cas être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage réglementaire (voir R112/1 et R112/33). L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :

- la dénomination de vente ;
- la liste des ingrédients ;
- la quantité nette ;
- l'indication des conditions particulières de conservation ;
- le nom ou la raison sociale, et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la Communauté) ;
- le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;
- l'indication du **lot de fabrication** ;
- les autres mentions obligatoires prévues par les réglementations spécifiques et en particulier celles relatives aux règles de commercialisation et d'**obligation d'étiquetage des denrées alimentaires contenant des O.G.M.** (règlements communautaires 258/97 ,1139/98 ,49/2000 et 50/2000 du 10 janvier 2000
- les viandes découpées : la reproduction de la marque sanitaire de l'établissement de provenance (cf arrêté du 17 mars 1992 modifié)

Article II: Descriptif du marché

- **<u>Lot n°1 : B.O.F.:</u>**

Le candidat devra compléter le tableau joint en **annexe 1** en indiquant le prix unitaire et la provenance des produits figurant sur la liste type ainsi qu'un acte d'engagement (type DC3) signé.
Le candidat indiquera en outre la **remise commerciale appliquée sur les produits de son catalogue ne figurant pas dans ladite liste** ainsi que les **jours de livraison**.
Enfin, le candidat devra fournir ses certificats d'agrément.
Il est rappelé que tous les produits de cette catégorie devront respecter les dispositions suivantes :
Arrêté du 1er février 1974 modifié, réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. des 20.03.74, 09.07.75, 19.05.81, 07.08.84, 07.12.85 et 25.10.86).
Arrêté du 15 avril 1986 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doivent répondre le beurre et les corps gras à base de matière grasse butyrique (J.O. du 30.04.86)
Arrêté du 30 mars 1994 modifié, relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les laits de consommation et les produits à bases de lait lors de leur mise sur le marché (J.O. des 21.04.94 et 06.04.95)
Arrêté du 28 juin 1994 modifié, relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (J.O. des 31.07.94 et 29.06.95)

Décret n° 88-1204 du 30 décembre 1988 modifié, réglementant la fabrication et la vente des beurres et de certaines spécialités laitières (J.O. des 31.12.88 et 19.09.89)
Spécifications techniques G.P.E.M/D.A. n° B 3-89 relative aux beurres (B.O.C.C.R.F. du 26.06.90)

- **Lot n°2 :Boulangerie :**

Le candidat devra compléter le tableau joint en **annexe 2** en indiquant le prix unitaire et la provenance des produits figurant sur la liste type ainsi qu'un acte d'engagement (type DC3) signé.
Livraisons les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

- **Lot n°3 :Charcuterie :**

Le candidat devra compléter le tableau joint en **annexe 3** en indiquant le prix unitaire et la provenance des produits figurant sur la liste type ainsi qu'un acte d'engagement (type DC3) signé .
Le candidat indiquera en outre la remise commerciale appliquée sur les produits de son catalogue ne figurant pas dans ladite liste ainsi que les jours de livraison.
Enfin, le candidat devra fournir ses certificats d'agrément.

- **Lot n°4 :Épicerie:**

Le candidat devra compléter le tableau joint en **annexe 4** en indiquant le prix unitaire et la provenance des produits figurant sur la liste type ainsi qu'un acte d'engagement signé (type DC3).
Le candidat indiquera en outre la remise commerciale appliquée sur les produits de son catalogue ne figurant pas dans ladite liste ainsi que les jours de livraison.
Enfin, le candidat devra fournir ses certificats d'agrément.

- **Lot n°5 :Légumes surgelés:**

Le candidat devra compléter le tableau joint en **annexe 5** en indiquant le prix unitaire et la provenance des produits figurant sur la liste type ainsi qu'un acte d'engagement signé (type DC3).
Le candidat indiquera en outre la remise commerciale appliquée sur les produits de son catalogue ne figurant pas dans ladite liste ainsi que les jours de livraison.
Enfin, le candidat devra fournir ses certificats d'agrément.
Il est rappelé que tous les produits surgelés devront respecter les dispositions suivantes :
Arrêté ministériel du 26 juin 1974 modifié, réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. des 31.07.74 ; 30.01.86 et 16.05.95) ; Le produit devra correspondre aux normes de la décision n° B1 6.79 du G.P.E.M/D.A. et ses annexes ainsi qu'à la réglementation en vigueur concernant les produits surgelés.

- **Lot n°6 :Poissons, viandes surgelés, Pâtisseries surgelées et glaces :**

Le candidat devra compléter le tableau joint en **annexe 6** en indiquant le prix unitaire et la provenance des produits figurant sur la liste type ainsi qu'un acte d'engagement signé (type DC3).
Le candidat indiquera en outre la remise commerciale appliquée sur les produits de son catalogue ne figurant pas dans ladite liste ainsi que les jours de livraison.
Enfin, le candidat devra fournir ses certificats d'agrément.

- **Lot n°7 : Viande fraîche:**

Le candidat devra compléter le tableau joint en **annexe 7** en indiquant le prix unitaire et la provenance des produits figurant sur la liste type ainsi qu'un acte d'engagement signé (type DC3).
Le candidat indiquera en outre la remise commerciale appliquée sur les produits de son catalogue ne figurant pas dans ladite liste ainsi que les jours de livraison.

Enfin, le candidat devra fournir ses certificats d'agrément.

- **Lot n°8 : Fruits et légumes:**

Le candidat devra compléter le tableau joint en annexe 8 en indiquant le prix unitaire, la provenance ou à défaut le lieu de stockage des denrées ainsi qu'un acte d'engagement signé.

Le candidat indiquera en outre ses jours de livraison.

Afin de permettre les candidatures individuelles favorisant ainsi un approvisionnement direct producteur ce lot pourra en fonction des offres être scindé et être attribué à plusieurs candidats.

Les normes de qualité CEE définissent pour les fruits ou légumes un seuil minimal de qualité ; ceux-ci doivent être :
o Entiers.
o Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations.
o Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible.
o Pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites.
o Exempts d'humidité extérieure anormale.
o Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère.
o Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport et une manutention.

Le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de papier imprimé est interdit sauf pour les fruits en coque, les tubercules non lavés et non épluchés et toutes denrées nécessitant un partage particulier (ananas, oignons, ail, etc.)

- **Produits bio:**

Tout candidat distribuant des produits labellisés bio pourra utilement compléter les tableaux figurant en annexes relatifs aux différents lots.

Critères de sélection des offres:

L'offre économiquement la plus avantageuse sera retenue. Celle-ci présentera le meilleur rapport entre:

Critère 1 : qualité gustative et nutritionnelle du produit (pondération 30 %)

Le pouvoir adjudicateur appréciera la qualité du produit en fonction des sous-critères suivants :

- Qualité et fraîcheur: le produit devra être exempt d'humidité extérieure et exempt d'odeur anormales, et sain (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations significatives).

- Aspect et texture : le produit devra être sain, entier et propre (c'est-à-dire pratiquement exempts de parasites et d'altérations significatives dues aux parasites) ,

- Présence de produits biologiques
Le pouvoir adjudicateur appréciera l'offre faite par le prestataire en fonction du pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique.

Pour le lot n°8 (fruits et légumes) :

- Saisonnalité des produits : afin d'obtenir des produits de qualité optimale il est demandé au prestataire de fournir des produits frais de saison.
La notation sera donc effectuée en fonction de la proportion de produits de saison que le prestataire sera en mesure de fournir tout au long de la durée du marché.

- Variétés anciennes : pour les fruits et légumes il sera demandé au prestataire de mettre en valeur dans son offre des variétés dites « anciennes », possédant des caractéristiques visuelles et gustatives particulières et permettant de diversifier l'offre standard. La notation sera donc effectuée en fonction de la proportion de ces produits que le prestataire sera en mesure de fournir tout au long de la durée du marché.

Chacun de ces sous-critères fera l'objet d'une notation de 1 (très mauvais) à 10 (excellent). Une moyenne de ces notes sera calculée et donnera lieu à la note globale au titre du critère « qualité ». Cette note sera pondérée.

Critère 2 : qualité environnementale et sociale de l'offre (pondération 30 %)

Le pouvoir adjudicateur appréciera la qualité environnementale de l'offre en fonction :

- de la performance en matière de développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture (Art 53 CMP).

- de la politique environnementale mise en œuvre par le prestataire sur les emballages: réduction, recyclage, récupération… ;

- de l'accompagnement et de la sensibilisation des personnels et des convives à l'agriculture biologique et au développement durable ;

- de la performance en matière d'insertion professionnelle des publics en difficulté.

Chacun de ces sous-critères fera l'objet d'une notation de 1 (très mauvais) à 10 (excellent). Elle sera ensuite affectée du coefficient de pondération correspondant.

Critère 3 : prix (pondération 30 %)

Le pouvoir adjudicateur appréciera le critère « prix » en fonction du bordereau des prix unitaires remis par les candidats à l'appui de leur offre. La notation se fera selon la formule suivante :

$$\frac{\text{Prix candidat ayant obtenu la note maximale}}{\text{Prix candidat}} \times 10$$

Le pouvoir adjudicateur attend des candidats que les solutions fournies correspondent en tous points aux exigences fixées dans le cahier des charges et dans le présent règlement de consultation.
Pour le lot n°8, les candidats indiqueront les tarifs appliqués les semaines 45, 46 et 47 de l'année 2012.

Critère 4 : fraicheur des produits et délai de livraison (pondération 10 %)

Afin de pouvoir servir des produits frais dans des conditions gustatives et nutritionnelles optimales il sera demandé au prestataire un délai le plus court possible entre le jour de récolte (lot n°8) ou le jour du conditionnement et le jour de livraison du produit.

Réactivité: Vous voudrez bien nous communiquer dans votre offre vos jours de livraison.

Article II. :Conditions du marché

1. **Rappel des principales dispositions règlementaires applicables:**

En matière d'hygiène

- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires.
- L'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Décret n°91-409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, des eaux minérales naturelles.
- Règlement du Conseil n°2200/96 du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes.
- Les candidats s'engagent à respecter les règles de la **méthode HACCP** (arrêté du 24 septembre 1997) et à garantir lorsque cela est nécessaire le respect de la chaîne du froid (produits surgelés avec un maximum à -18 ° C, produits BOF, charcuteries et viandes avec un maximum de 5° C).

En matière d'étiquetage

- Décret n° 84.1147 du 7 décembre 1984 (J.O. du 21 décembre 1984) relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.
- Décret du 20 juillet 2000 modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Réglementation européenne (1139/98, 49/2000 et 50/2000) relative à l'étiquetage des O.G.M. dans les denrées alimentaires.

Toutes les mentions devront être rédigées en langue française et permettre d'assurer une traçabilité des produits livrés.

2. **Dispositions spécifiques applicables au présent marché:**

Les prix stipulés sur l'ensemble des lots sont réputés fermes et exprimés en euros. Les éventuelles clauses de révision des prix devront être indiquées dans l'offre.

Les prestations feront l'objet de bons de commande notifiés au fur et à mesure des besoins.

Les candidatures peuvent être exprimées pour chaque lot de façon indépendante.

Le mandatement sera effectué dans les 30 jours suivant la réception de la facture. Les candidats veilleront à transmettre un RIB et à signaler tout changement de ce dernier au service gestion de l'établissement. Les factures seront établies en un original et deux copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Le nom et adresse du créancier.
- Le numéro de SIRET
- Le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement.
- Le numéro du bon de commande.
- La fourniture livrée.
- Le montant hors taxe de la fourniture en question, éventuellement ajusté ou remis à jour.
- Le taux et le montant de la TVA.
- Le montant total des fournitures livrées.
- La date de facturation.

Les DLC des produits livrés ne devront pas être inférieures de 7 jours par rapport à la date de livraison.

Toute dénonciation du marché devra intervenir par lettre avec accusé de réception un mois au moins avant la date de dénonciation effective.

- Les modalités d'ajustement du marché:

Les prix ne seront ajustables qu'au-delà d'une période de six mois et en une seule fois (sauf marché BOF, viandes et charcuteries).

Si, avant les 15 derniers jours précédent la date d'achèvement des six premiers mois d'exécution du marché, le titulaire n'a pas demandé par lettre recommandée avec accusé de réception, l'ajustement du prix du marché et proposé un nouveau prix, le marché sera considéré comme tacitement reconduit pour 6 mois et le prix restera maintenu.

Le titulaire du marché, s'il le souhaite, peut, dans les conditions de délais et de forme énumérées ci-dessus, demander l'ajustement des prix du marché et proposer de nouveaux prix. Cette demande sera accompagnée de toutes justifications qu'il jugera utiles.
L'établissement se réserve alors le droit de consulter par écrit les candidats ayant présenté une offre lors de la consultation initiale.

Article III. :Durée du marché:

Marché annuel du 01 janvier 2013 au 31 décembre 2013

Article IV. :Date limite de remise des offres

Les offres pourront être remises par voie électronique à l'adresse mail ci-dessous.

Date limite: Lundi 26 novembre 2012 à 17 heures.

Article V. :Renseignements:

Pour tout information complémentaire contacter, si possible par voie électronique:

M. Ludovic DOS SANTOS- A.D.A.E.N.E.S Gestionnaire LP de Montgolfier

E-mail : ludovic.dos-santos@ac-grenoble.fr

Tel : 04 75 32 41 50
Fax : 04 75 32 41 51

Annexe: 1 Bordereau des prix unitaires : Lot BOF

Désignation du produit	Unité	Marque	Estimatif sur l'année	Conditionnement	Prix HT en euro
« Babybel » portions ou équivalent	Unité		**400**		
Beurre micro 10gr	Unité		**1500**		
Beurre plaquette 250gr	Kg		**160**		
Blanc d'œuf 1L	Litre		**30**		
Boursin ail et fines herbes ou équivalent	Unité		**100**		
Brebicrème ou équivalent	Unité		**100**		
Brie	Kg		**25**		
Bleu d'Auvergne	Kg		**10**		
Camembert entier	Pièce		**100**		
Chèvre pour salade	Unité		**600**		
Crème anglaise L	Litre		**60**		
Crème liquide uht 35%	Litre		**180**		
Danette chocolat pot individuel	Unité		**400**		
Emmental bloc	Kg		**15**		
Emmental rapé 200g	Kg		**20**		
Emmental râpé	Kg		**160**		
Faisselle	Unité		**400**		
Fêta en dés	Kg		**10**		
Fromage blanc 40% 100gr	Unité		**500**		
Fromage blanc battu 40% 5kg	Kg		**120**		
Kiri portions ou équivalent	Unité		**200**		

Lait uht 1/2 écrémé	Litre		**950**		
Margarine végétale	Kg		**50**		
Mozzarella	Kg		**15**		
Œuf coule entier	Litre		**50**		
Œuf dur écalé	Unité		**1500**		
Œuf frais moyen	Unité		**7000**		
Petits suisses 30gr 40%	Unité		**800**		
Petits suisses au fruits	Unité		**800**		
Toastinette	Unité		**800**		
Yaourt à boire	Unité		**600**		
Yaourt aromatisé	Unité		**4000**		
Yaourt nature non sucré 125gr	Unité		**2000**		
Yaourt bio	**Unité**		**2000**		
Yaourt aromatisé bio	**Unité**		**1000**		
Yaourt artisanal pot 100 g	**Unité**				
Yaourt artisanal seau	**Kg**				
VARIANTES BOF BIO					

Annexe: 2 Bordereau des prix unitaires : Lot Boulangerie

Désignation du produit	Unité	Prix HT en euro
Flûtes de 400gr	Unité	
Pain de mie	Kg	
Pain pour Cheese Burger	Unité	
Petit pain cafétéria	Unité	
Petit pain cafétéria bio	**Unité**	

Annexe: 3 Bordereau des prix unitaires : Lot Charcuterie

Désignation du produit	Unité	Origine	Estimatif sur l'année	Conditionnement	Prix HT en euro
Chorizo	Kg		**10**		
Godiveaux	Kg		**10**		
Jambon blanc supérieur non tranché	Kg		**90**		
Jambon cru non tranché	Kg		**40**		
Jambon de dinde	Kg		**50**		
Jambonnette	Kg		**10**		
Lardons fumés	Kg		**50**		
Merguez	Kg		**50**		
Pâté croûte	Kg		**20**		
Pâté de campagne	Kg		**20**		
Poitrine fumée	Kg		**10**		
Saucisson sec	Kg		**40**		
Saucisses de Francfort	Kg		**5**		
Saucisses de Strasbourg	kg		**15**		
Saucisses de Toulouse	Kg		**30**		
VARIANTES CHARCUTERIE BIO					

Annexe: 4 Bordereau des prix unitaires : Lot Épicerie

Désignation du produit	Unité	Marque et provenance	Estimatif sur l'année	Conditionnement	Prix HT en euro
Bisque de homard 4/4	Boite		**20**		
Blé en grains type Ebly	Kg		**20**		
Bouchées à garnir	Unité		**200**		
Bouillon de volaille	Kg		**10**		
Céleri rémoulade 5/1	Boite		**10**		
Champignons pieds et morceaux émincés 5/1	Boite		**15**		
Caramel liquide	Litre		**10**		
Chapelure	Kg		**10**		
Chocolat pistoles	Kg		**30**		
Cocktail de fruits 5/1	Boite		**15**		
Cœur de palmier 4/4	Boite		**10**		
Compote de pomme 5/1	Boite		**50**		
Cotes de blettes 5/1	Boite		**20**		
Cornichons 5/1	Boite		**10**		
Crème de marrons 4/4	Boite		**10**		
Crème chocolat 5/1	Boite		**10**		
Farine T45, 1kg	Kg		**90**		
Farine T55, 1kg	Kg		**150**		
Fond blanc de volaille	Kg		**3**		
Fond brun lié 1/2 glace	Kg		**10**		

Fumet de poisson	Kg		**6**		
Gésiers de dinde confits émincés 4/4	Boite		**6**		
Huile de colza 5 L	Litre		**70**		
Huile de noix 1 L	Litre		**20**		
Huile de tournesol 5L	Litre		**120**		
Huile d'olive 1L	Litre		**100**		
Jeune épi de mais 3/1	Boite		**10**		
Jus de citron	Litre		**10**		
Jus de veau lié	Kg		**6**		
Ketchup bidon	Kg		**10**		
Lentilles vertes	Kg		**25**		
Macédoine de légumes 5/1	Boite		**10**		
Maïs en grains 3/1	Boite		**7**		
Mayonnaise seau 5 kg	Kg		**50**		
Moutarde seau 1kg	Kg		**30**		
Moutarde dosettes de 10g	Unité		**1000**		
Olives noires dénoyautées 5/1	Boite		**12**		
Pâtes coquillettes	Kg		**15**		
Pâtes couleurs	Kg		**10**		
Pâtes macaroni	Kg		**20**		
Pâtes spaghetti	Kg		**30**		
Pâtes torsades	Kg		**15**		
Poire au sirop 5/1	Boite		**10**		
Poivre moulu	Kg		**2**		

Préparation pour taboulé5/1	Boite		**10**		
Quinoa	Kg		**30**		
Riz long étuve prétraité américain/Camargue	Kg		**120**		
Sauce tomate pizza 5/1	Boite		**40**		
Sel fin 1kg	Kg		**30**		
Sel gros 1kg	Kg		**5**		
Semoule de couscous	Kg		**100**		
Sucre dose 10gr	Unité		**7000**		
Sucre semoule 1kg	Kg		**150**		
Thon au naturel 3/1	Boite		**30**		
Tomates concassées pelées 5/1	Boite		**60**		
Tomates concentré 4/4	Boite		**30**		
Vinaigre de vin 1L	Litre		**100**		
Vinaigre blanc 1L	Litre		**70**		
VARIANTES EPICERIE BIO					

Annexe: 5 Bordereau des prix unitaires : Lot légumes surgelés

Désignation du produit	Unité	Marque	Estimatif sur l'année	Conditionnement	Prix HT en euro
Ail ciselé	Kg		**10**		
Aubergines	Kg		**25**		
Brocolis	Kg		**30**		
Carottes rondelles	Kg		**160**		
Champignons émincés	Kg		**220**		
Choux fleurs fleurettes	Kg		**80**		
Courgettes rondelles	Kg		**160**		
Épinard branche	Kg		**100**		
Frites 6/6	Kg		**400**		
Haricots verts extra fins	Kg		**250**		
Jeunes carottes	Kg		**20**		
Légumes couscous	Kg		**80**		
Petits pois carottes	Kg		**50**		
Petits pois extra-fins	Kg		**50**		
Pommes rissolées	Kg		**20**		
Printanière de légumes	Kg		**20**		
VARIANTES LEGUMES SURGELES BIO					

Annexe: 6 Bordereau des prix unitaires : Lot poisson et viande surgelés + Lot pâtisseries surgelées et glaces

A la livraison, la température du produit ne peut être supérieure à –18°C pour tous les produits surgelés avec une tolérance de 3 °C lors de rupture de charge(arrêté du 20 juillet 1998).

Désignation du produit	Unité	Marque	Estimatif	Conditionnement	Prix HT en euro
Brochette de volaille	Kg		**40**		
Cordon bleu cuit préfrit (125/150gr)	Kg		**20**		
Cuisse de poulet label rouge (200gr)	Kg		**70**		
Égraine de bœuf 15% **VBF**	Kg		**160**		
Escalope de dinde nature	Kg		**50**		
Escalope de dinde viennoise	Kg		**30**		
Haut de cuisse de poulet	Kg		**150**		
Paupiette de veau sans porc sans ficelle (125/150gr)	Kg		**40**		
Poulet Pac label rouge	Kg		**40**		
Quenelles 50gr nature	Kg		**30**		
Steak haché 15% (100/130gr) **VBF**	Kg		**80**		
Filet cabillaud / Colin 125 gr	Kg		**40**		
Cabillaud pané (100/150 gr)	Kg		**60**		
Filet de dorade	Kg		**40**		
Crevettes décortiquées	Kg		**35**		
Dos de colin (125/150gr)	Kg		**70**		
Filet de colin/hoki/cabillaud meunière (125/150gr)	Kg		**70**		
Filets de saumon	Kg		**40**		
Moules décoquillées	Kg		**20**		
Feuilleté viande	Unité		**300**		

Feuilleté fromage (100/130 g)	Unité		**500**		
Feuilleté Hot dog (70/130 g)	Unité		**300**		
Plaque feuilleté margarine	Kg		**50**		
VARIANTES POISSONS ET VIANDES SURGELES BIO					

Désignation du produit	Unité	Marque	Estimatif	Conditionnement	Prix HT en euro
Barre glacée magnum ou équivalent	Unité		**100**		
Beignet chocolat	Unité		**40**		
Beignet framboises	Unité		**40**		
Beignet pommes	Unité		**40**		
Cône glacé chocolat	Unité		**100**		
Cône glacé fraise	Unité		**100**		
Cône glacé vanille	Unité		**100**		
Cornetto chocolat (ou équivalent)	Unité		**250**		
Cornetto fraise (ou équivalent)	Unité		**50**		
Cornetto pistache (ou équivalent)	Unité		**50**		
Cornetto vanille (ou équivalent)	Unité		**50**		
Éclair au chocolat 45gr	Unité		**450**		
Framboises surgelées	Kg		**30**		
Mars glacé ou équivalent	Unité		**300**		
Glace vanille (bac)	Litre		**50**		
Glace fraise (bac)	Litre		**50**		
Myrtilles	Kg		**10**		
Salade de fruit	Kg		**80**		
Tarte au flan	Unité		**10**		
Tarte aux citrons	Unité		**10**		
Tarte aux pommes	Unité		**20**		

Annexe: 7 Bordereau des prix unitaires : Lot viande fraîche

Chaque pièce de viande livrée sera conditionnée sous vide et l'emballage portera les mentions conformes à la législation. Le grammage des morceaux piécés devra être précis et conforme aux indications données sur les bons de commande, sous peine de refus de la livraison. Les pièces de viande prêtes à être cuisinées seront préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est à dire épluchées, débarrassées des masses graisseuses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, graisseux ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

Désignation du produit	Unité	Origine	Estimatif	Conditionnement	Prix HT en euro
Bœuf coupé pour bourguignon	Kg		**90**		
Blanquette de dinde	Kg		**20**		
Cuisse de poulet label rouge	Kg		**50**		
Côte de porc	Kg		**70**		
Escalope de dinde	Kg		**30**		
Escalope de veau	Kg		**20**		
Faux filet de bœuf	Kg		**20**		
Gigot d'agneau	Kg		**10**		
Grillade de porc	Kg		**10**		
Longe de porc coupé	Kg		**60**		
Poulet frais label rouge	Kg		**50**		
Rôti de porc	Kg		**20**		
Rôti de veau	Kg		**10**		
Roosbeef	Kg		**50**		
Sauté de dinde	Kg		**30**		
Sauté de porc	Kg		**50**		
Steak tranché	Kg		**60**		

Veau blanquette	Kg		**60**		
VARIANTES VIANDE BIO					

Annexe: 8 Bordereau des prix unitaires : Lot fruits et légumes

Désignation du produit	Unité	**PROVENANCE**	Conditionnement	Saisonnalité de,,,, à ,,,,	Prix HT en euro Saison	Prix HT en euro hors saison	Observations (produit bio notamment)
ABRICOTS							
CHOU BLANC							
AIL FRAIS							
ANANAS							
AUBERGINE							
AVOCAT							
BANANE							
BASILIC							
CAROTTES							
CELERI EN BRANCHE							
CELERI							
CERISE							
CHOUX FLEUR							
CITRON							
CLEMENTINE							
CONCOMBRE							
COURGETTE							
ECHALOTTES							
ENDIVES							
MACHE							

MELON							
MENTHE							
NAVETS							
OIGNONS							
ORANGE							
PAMPLEMOUSSE							
PASTEQUE							
PECHE							
PERSIL							
POIRE							
POIREAUX							
POIVRON ROUGE							
POIVRON VERT							
POMME GOLDEN							
POMME GRANY							
POMME ROUGE							
POMMES DE TERRE							
POTIRON							
PRUNES							
RADIS							
RAISIN NOIR							
RAISIN BLANC							
SALADE BATAVIA							
SALADE FEUILLE DE CHENE							

SALADE ROQUETTE							
TOMATES							
TOMATES CERISES							
VARIANTES : VARIETES ANCIENNES, BIO... etc							